





SPEISEPLAN*

11. – 15.03.2019

- Montag** Pflücksalat
Semmelknödel-Auflauf^{L, G, E} mit Rahmsoße^{L, G} 
Vanillecreme^L
- Dienstag** Karottensalat
Pizza Mozzarella-Margherita mit Mais^{G, L}
Äpfel
- Mittwoch** Mais-Erbсен-Gemüse
Penne^G mit Lachs-Sahne-Soße^{F, L} 
Vegi: mit Spinatrahmsoße^L
Ananas
- Donnerstag** Blattsalat
Spaghetti^G Rinder-Bolognese / Vegi: Soja-Bolognese^{So}
Stracciatellajoghurt^L
- Freitag** Gemüsesticks
gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark^L
Milchreis mit Zimt und Zucker^L



Wir sind durch den Kontrollverein ökologischer Landbau e.V., DE-ÖKO-022 zertifizierter Bio-Caterer.
Die Ausnahme von „bio“ diese Woche sind die Rahmsoße und der MSC zertifizierte Lachs.

Unsere Speisen sind immer ohne Geschmacksverstärker sowie künstliche Zusatzstoffe.
Allergene: **G** Gluten, **L** Lactose, **F** Fisch, **E** Ei, **S** Senf, **So** Soja, **Se** Sellerie, **N** Nüsse